ガス 高速オーブン 電子レンジ

形式名	GMO-P3500

コンビネーションレンジ

21-856型

取扱説明書

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのコンビネーションレンジをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。

ご使用前に、必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

もくじ

大阪ガス

特長と機能

こんな特長があります

●おやつ専用キーがついてクッキーやケーキ作りが簡単になりました

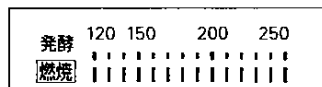
市販のクッキーミックス粉やスポンジミックス粉を使えば、親子でたのしいおやつ作りが、さらに簡単に楽しめます。

●解凍は“g（グラム）”設定と“時間”設定が自由にできさらに便利な“生解凍”

時間でセットするタイマーに、ホームフリージングや冷凍さしみの重さをセットするだけで、ほどよく生解凍ができるグラム解凍もプラスしました。

●庫内温度がひと目でわかる庫内温度表示機能付です

オーブン調理で庫内温度を大型蛍光表示管に表示します。いつでも温度を知ることができます。

発酵 120 150 200 250
燃焼

●いたずら防止の操作ロック機構がつきました

調理中や予熱中に、他のキーを押されても誤操作できないよう操作ロック機構がつき、便利になりました。

●操作手順をお知らせするネクストサインがつきました

調理コースキーを押すとスタートまでの操作をランプが点滅して操作手順をお知らせします。

こんな機能があります

電子レンジ

電波を利用して、食品の内部までスピーディに加熱します。
●あたため、下ごしらえに

コンビ

電子レンジで食品の内部を加熱しながら、高速オーブンでこんがり焼き上げます。
●焼き豚やアップルパイなど加熱時間が長くかかるものに

解凍

電波の力を可変コントロールして作動します。
ゆっくり加熱をするため、ほどよく解凍ができます。
●冷凍品や生ものの解凍に

高速オーブン

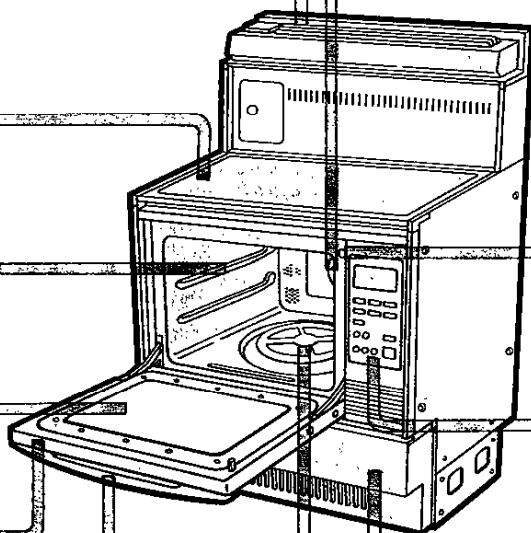
ガスの強い火力で、食品全体を包み込むようにして焼き上げます。
2段同時調理ができ、一度にたくさん作れます。
●茶わん蒸しやグラタン作りに

おやつ

ガスの強い火力で焼き上げる楽しいおやつ作りができます。
●マドレーヌやクッキー作りに

付属のクッキングブックを参考にして上手に使い分けてください。

各部のなまえとはたらき

本 体 各 部

各部のなまえとはたらき

操 作 部

⑦ 表 示 部

- 現在時刻、調理時間、温度など操作や調理に必要な表示をします。
  （くわしくは5、6ページをごらんください。）

⑧ 予熱キー

- あらかじめ予熱をするときに使います。
  （くわしくは17、18ページをごらんください。）

⑨ サーモキー

- 調理温度をセットするときに使います。
- 表示部を見ながら合せます。
  ▽ を押すと温度は下がります。
  △ を押すと温度は上がります。

⑩ 時刻合せキー

- 時計の時刻を合せるときに使います。
- このキーを押し⑪のタイマーキーを使って時刻をセットします。
  （くわしくは15ページをごらんください。）

⑪ タイマーキー

- 調理時間のセットのときに使います。
  一度押すとそれぞれ10分、１分、10秒と加算されます。
- 時刻をセットするときに使います。
  （くわしくは15ページをごらんください。）

⑫ グラムセットキー

- グラムランプが点滅しているときに⑪のタイマーキーを押すと、表示されているグラム数がセットできます。
  （くわしくは22ページをごらんください。）

ネクストサイン

- 調理コースキー（①～⑥）を押し、調理方法を選ぶとつぎに操作するキーのランプ（⑨⑪⑫⑭）が赤く点滅して手順をお知らせします。

午前 10 時
電子レンジ
強
弱
コンビ
高速オーブン
予熱
サーモ
▽
△
時刻合せ
タイマー
グラム
10分
1分
10秒
100g
50g
10g

10分
解凍
おやつ
とりけし
スタート

電子レンジ調理コースキー

① 電子レンジ(強)キー
●電子レンジ(強)調理するときに押します。

② 電子レンジ(弱)キー
●電子レンジ(弱)調理するときに押します。

③ 解凍キー
●解凍調理するときに押します。
一度押せば“タイマー解凍”
二度押せば“グラム解凍”に切り替わります。

④ コンビキー
●コンビ調理するときに押します。
コンビとは、電子レンジとガス高速オーブンを同時に作動させて調理することです。

高速オーブン調理コースキー

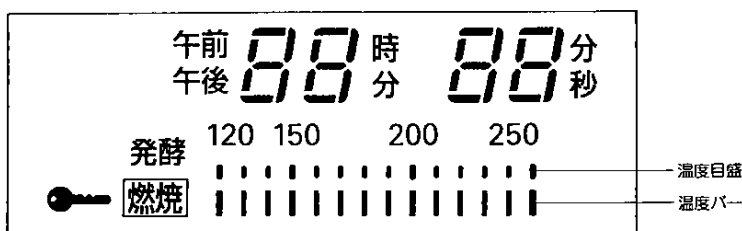
⑤ 高速オーブンキー
●高速オーブン調理するときに押します。

⑥ おやつキー
●高速オーブンでおやつを作るときに押します。
このキーを押すだけで、調理温度を 170℃ ・調理時間を15分に自動的にセットします。
※調理時間の変更はできます。

⑬ とりけしキー
●キーを押しまちがったときに押します。
●調理を停止したいときに押します。
●押すとセットしていた調理コースが消えます。

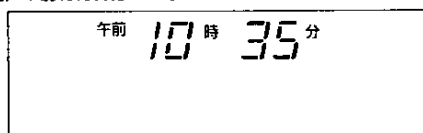
⑭ スタートキー
●調理または予熱を始めたいときに押します。
●途中でドアーを開けて出来具合いを見た場合や、予熱終了後に調理物を入れ、調理をスタートするときにも押します。
● 1.5 秒以上押し続けると、操作ロックとロック解除をくり返します。
（くわしくは23ページをごらんください。）

表示部のはたらき

下部の表示は、説明のため全て表示させていますが、実際には該当部分だけ表示します。

●時刻表示

●現在時刻を12時間計で表示します。
（0時00分～11時59分までで、午前・午後の文字で表示します。）
●合せかたは15ページをごらんください。

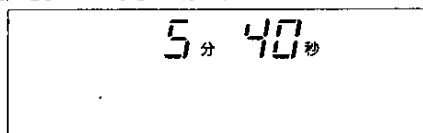
（例）午前10時35分のとき

午前 10 時 35 分

●加熱時間表示

●調理のときの加熱時間を表示します。
加熱中は残り時間を表示します。

●使用する機能によって設定できる時間が異なります。

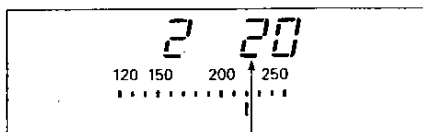
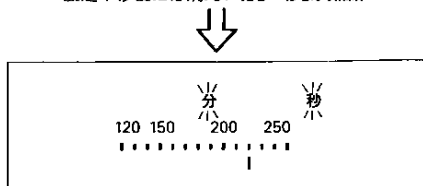
（例）電子レンジ「強」で5分40秒のとき

5 分 40 秒

機能	高速オーブン	お　や　つ	コ　ン　ビ	電子レンジ(強)	電子レンジ(弱)	タイマー解凍	グラム解凍
設定範囲	10秒～ 99分50秒	10秒～ 59分50秒	10秒～ 29分50秒	10秒～ 29分50秒	10秒～ 59分50秒	10秒～ 29分50秒	10g ～ 1590 g

●設定できる最少時間は、10秒単位です。
●設定できる最少g数は、10g単位です。
●タイマーキー ⑩・①・⑩ は、最大値を超えると“0”の初期状態となり、再びタイマーキーを押すたびに加算をくり返します。

●温度表示

●高速オーブン コンビ 調理のときで、サーモキーを押して温度設定すると、温度バーが点灯するとともに数字も表示します。
設定1秒後には数字表示は消え、「分」・「秒」が点滅します。
●イースト発酵を設定すれば「発酵」の文字のみ点灯します。

（例）高速オーブンで220℃に設定したとき

設定1秒後には消え、「分」・「秒」が点滅

●燃焼表示

● 高速オーブン コンビ 調理のとき、バーナーが燃焼しているときに点灯します。
設定温度に達すると表示が消え、その後、温度調節に合せて、ついたり消えたりします。

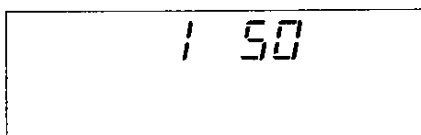
燃焼

※燃焼ランプが点滅しているときは、ガス元せんが閉まっているなどで、失火しているときです。このときはガス元せんを確認して再び スタート キーを押してください。

●グラム表示

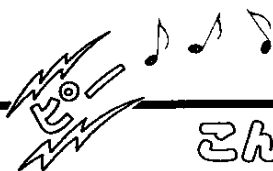
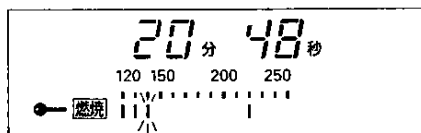
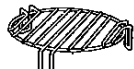
● 「生ものの解凍」などでグラム解凍するとき、合せた食品の重量(g)を表示します。
(くわしくは22ページをごらんください。)

(例) 150gに設定したとき

1 50

●操作ロック表示

● 調理中や予熱中にとりけしキーを押されて器具を停止させないために操作ロック設定をしたとき表示します。
操作ロックのしかたは23ページをごらんください。

(例) 高速オーブン調理中のとき

20分 48秒
120 150 200 250
燃焼

こんなときにアラームが鳴ります!

4種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラームの種類	状態の内容	アラームの種類	状態の内容
ピッ	操作部の各キーを操作したとき	ピーピーピーピー	エラー表示とともに鳴る
ピッピッピッピッピッ	予熱が完了したとき	ピー	加熱時間終了のお知らせ

付属品のなまえと使いかた

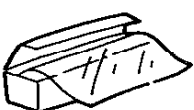
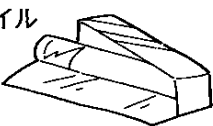
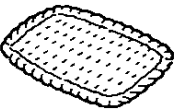
付属部品のなまえ	数量	高速オーブン	おやつ	電子レンジ	コンビ	解凍
ターンテーブル台	1	○	○	○	○	○
ターンテーブル（丸皿）	1	○	○	○	○	○
丸網	1	○	○	×	×	×
クッキング皿（角皿）	2	○	○	×	×	×
角網	2	○	○	×	×	×

使える容器と使えない容器

◎は問題なく使用できる容器、○は条件つきで使用できる容器、×は使用できない容器を表わしています。

容器の種類	高速オーブン	電子レンジ	コンビ	説明及びご注意
耐熱性プラスチック容器 ポリプロピレンなど家庭用品品質表示法にもとづく耐熱温度表示120℃以上のもの	×	○	×	●ふた付の密閉容器は、ふたの部分だけ耐熱性の低い場合があります。ご注意ください。 ●電子レンジにおいても高温になる調理（砂糖、バター、油を使う調理）には使用しないでください。
熱に弱いプラスチック容器 ●ポリエチレン・スチロール樹脂 ●フェノール・メラミン・ユリア樹脂など	×	×	×	●耐熱温度表示100℃以下のポリエチレン、スチロール樹脂等は溶けたり形がくずれたりします。 また、フェノール、メラミン、ユリア樹脂製のものもこげたりひびが入ることがあります。
超耐熱性ガラス容器 ●キャセロール ●パイレックス ●パイロセラムなど	◎	◎	◎	●市販のパイレックスやパイロセラムは熱に強く最適です。ただし急冷に注意してください。
耐熱性のないガラス容器 ●カットグラス ●強化ガラスなど	×	×	×	●耐熱性がないので使用できません。
陶磁器 ●グラタン皿 ●茶わん ●土なべなど	◎	○	○	●電子レンジのとき、内側に色絵付けしてあるもの、ひび模様の入ったもの、金銀模様のあるものは器を傷めたり、スパークをおこしますのでさけてください。また、急冷に注意してください。

使　い　か　た
●庫内の底に正しくセットして使います。 セットしたとき、傾きや浮きのないようにします。
●ターンテーブル台の上に置いて使います。 ●調理後、引き出すときは付属のホルダーをターンテーブルのふちにくい込ませ静かに引き出します。
●ターンテーブルの上に乗せて使います。
●庫内のたなに直接乗せて使います。 ●調理後、引き出すときは付属のホルダーをクッキング皿のふちの中央にくい込ませ静かに引き出します。
●クッキング皿の上に乗せて使います。

その他の付属品

市販の調理用具（補助具）などは、使えるものと使えないものとがあります。
この表を参考に容器を使用してください。

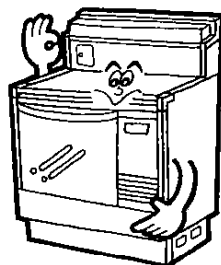
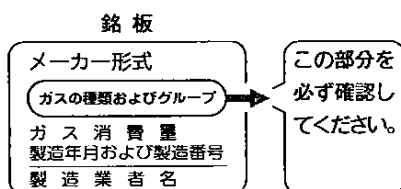
※材質や耐熱温度がわからない容器はお使いにならないでください。

容器の種類	高速オーブン	電子レンジ	コンビ	説明及びご注意
金属容器 ●ステンレス容器 ●ほうろう引き容器 ●アルミ製容器など ●金網・金串など	◎	×	×	●高速オーブン調理によく使用されます。ただし、とってがプラスチックのものは使用できません。 ●コンビ調理では、ケーキ型は使用できます。 ●電子レンジやコンビのとき、編んだ金網や金串は金属との間でスパークをおこしますので使用しないでください。
ラップ	×	○	×	●電子レンジで高温になる調理（砂糖、バター、油を使う調理）には使用しないでください。ラップが溶けることがあります。 ●高速オーブン調理やコンビ調理をおこなった直後、ラップを用いた調理での電子レンジ使用はさけてください。 ●耐熱温度120℃以上のものをお使いください。
アルミホイル	◎	○	○	●電子レンジのとき、電波を反射する性質により使用できませんが、調理上のテクニックとして部分的に使用できます。 ●高速オーブン以外での使用は、アルミホイルが、ターンテーブルなど金属部分に触れないよう注意してください。
漆器 ●重箱 ●おわんなど	×	×	×	●ぬりがはげたり、食品ににおいが移ったり、ひび割れ、変色などすることがあります。
木・竹・紙製品 ●せいろ ●ざる ●ペーパータオル ●ナプキン	×	×	×	●長時間の加熱でこげることがあります。 ●とくに竹製品で、針金で結んであるものは、その部分に電波が集中してこげることがあります。

必ずお守りください

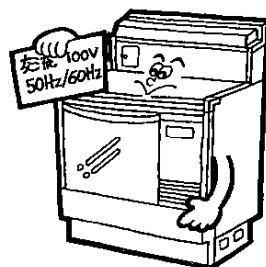
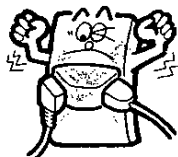
使用前

● ガスの種類を確かめて

器具下部とびらの内側にはってある
銘板のガス以外では使用しないでく
ださい。

● 使用電源は

- この器具はAC100Vです。(周波数は50Hz・60Hz共通です)
- 器具下部とびらの内側にはってあるラベルに表示の電源（電圧、周波数）とお宅の電源が一致しているか確かめてください。

※15A以上のコンセントに

この器具は約13Aの電流容量が
必要ですので、専用コンセント
に接続し、タコ足配線やテーブ
ルタップは使用しないでくださ
い。

● ガスの接続は

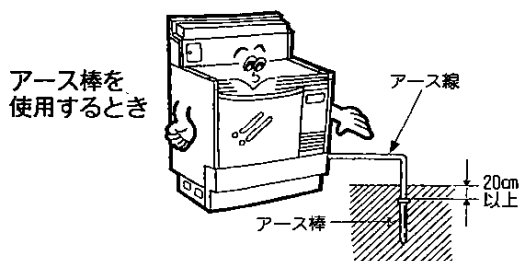
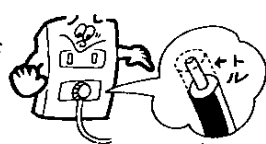
接続は鉄管または金属可とう管(メタルホース)
接続をおこないます。いずれの場合も専門の係
員におまかせください。

器具の設置及びガスの接続などの付帯工事

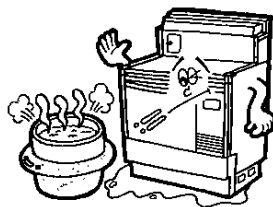
- 器具の設置・移動及びガスの接続などの付帯工事は、お買い求めの販売店に依頼し、安全な位置に正しく設置してご使用ください。

●アースを取り付けて

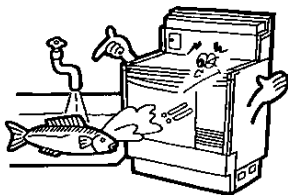
- 万一の漏電による感電防止のため、アースを取り付けてください。
- アースの取り付けは、お買い上げの販売店または電気工事店に相談してください。

アース棒を使用するとき

アース端子付コンセントのとき

- 湿気や水の飛散がある場所に設置する場合は、必ず第３種接地工事が必要です。
  詳しくは販売店にお問い合わせください。

(例) 湿気のある場所

- 食堂(うどん屋・そば屋さんなど)のかま場。
- 土間・コンクリート床の場所。
- 酒・しょうゆなどの醸造貯蔵所など。

(例) 水が飛散する場所

- 魚屋・八百屋さんの洗い場など水を扱う場所。
- 水滴が飛散する場所。
- 地下室のように水が漏出したり結露する場所。

※この場合は、漏電庶断器の取り付けも必要です。

注意

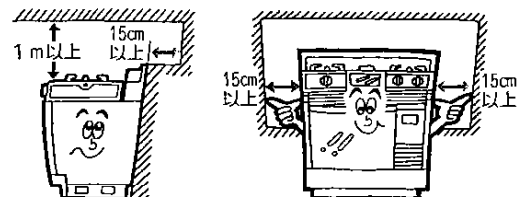
アース線は、水道管やガス管、電話専用アース線へ絶対に取り付けないでください。

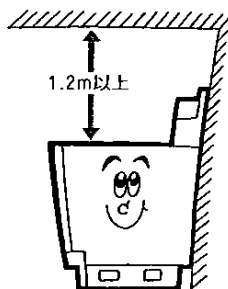
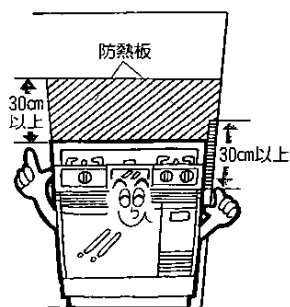
設置について

●本体と壁との間はあけて

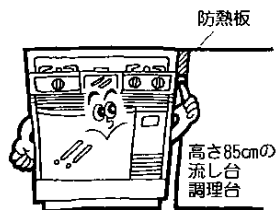
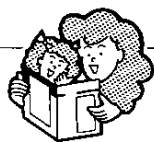
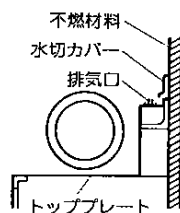
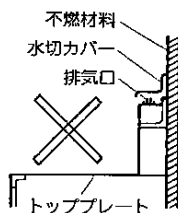
ペアフリー型コンビネーションレンジは、単独でもコンロと組み合わせても使用することができます。
設置場所の壁や天井が可燃性の場合は、それぞれの状況に応じてつぎの寸法を離してください。
ただし、不燃性の場合や防熱板を設置する場合はこの限りではありません。

コンロと組み合わせて設置するときは

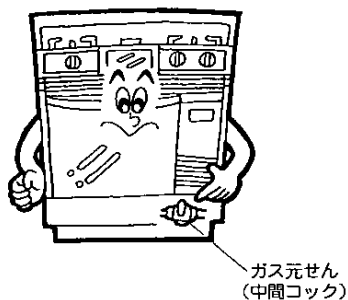
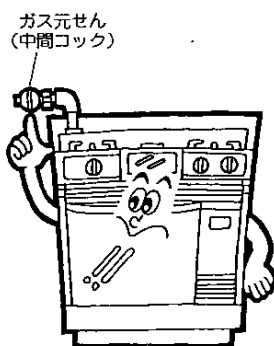
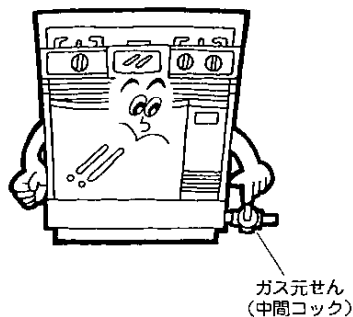
●コンロのトッププレートより、天井は1m以上、上方の側壁・後壁は15cm以上離してください。

コンビネーションレンジ単独で設置するときは

トッププレートから天井までは 1.2m以上離してください。

●コンロのトッププレートより上方の壁面に15cm以上の距離が確保できないときは、図のように防熱板を取り付けてください。
ただし、左右両壁および後壁面のいずれもが15cm以上離せないときは、設置しないでください。

コンロ以外の器具と組み合わせて設置するときは

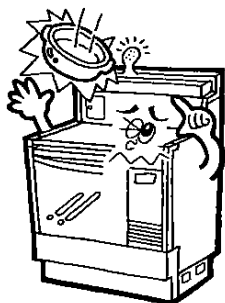
器具によって周辺の離間距離が異なります。
それぞれの器具に付属の取扱説明書にしたがって正しく設置してください。
その他、火災予防条例などに準じて正しく設置してください。

●高さ85cmの流し台、調理台、出窓などコンロのトッププレートからの高さが30cm以下の部分は、その高さの防熱板を取り付けてください。

注意

バックガード前面の排気口を水切カバーなどで絶対にふさがないでください。
不完全燃焼や器具、建物の過熱の原因となります。

ガス元せんの位置について

ガス元せんの位置は、つぎのいずれかの位置についています。
はじめてお使いになるときは、ガス元せんの位置を確かめて
おいてください。

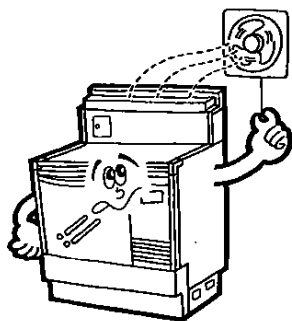
●レンジ前面下部とびらを開けた位置

●レンジの鉄管配管途中(上部接続)

●レンジの鉄管配管途中(下部接続)

使用場所

● 安定した落下物の必配のないところ

たなの下など落下物の危険のあるところや不安定なところ、風の吹き込むところでは使用しないでください。

● 可燃物のないところ

器具の上やまわりに可燃性（カーテン・紙など）、引火性（ベンジン・油など）のものは置かないでください。

● 換気のできるところ

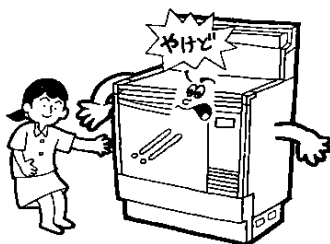
お部屋の換気口(給気口・排気口)は常に確保し、ご使用のときは換気扇を回すなどして換気をしてください。

● テレビやラジオから離して

テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、テレビ・ラジオなどから４ｍ以上離してください。

必ずお守りください

使 用 中

●器具本体をさわらない

使用中や使用後しばらくの間は、操作部・とって以外はさわらないでください。
やけどのおそれがあります。

●器具の排気口はふさがない

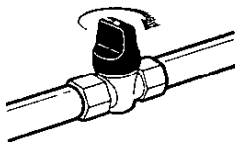
ふきんなどをのせてふさぎますと、火災や故障の原因になります。

●排気口に水をこぼさない

スイッチの故障や漏電の原因になります。

使 用 後

●ガス元せんを閉じる

お使いにならないときは、ガス元せんを必ず閉じてください。

アクシデント

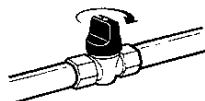
ガス漏れがおこったら

ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉じ窓や戸を全部あけて、大阪ガスに連絡してください。

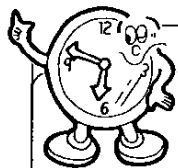
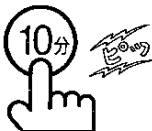
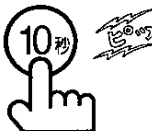
万一ガスが漏れたときは、換気扇などの電気スイッチの「入・切」や、マッチ・ライターの使用は絶対しないでください。爆発事故を起こすことがあります。

使用中異常がおこったら

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、地震・火災などの場合、すぐ使用を中止してください。28ページの〔故障・異常の見分けかたと処置方法〕の項をお読みください。

ガス元せんを閉める

時計合せ

◎初めてお使いになるときは、まず時計合せをしておきましょう。

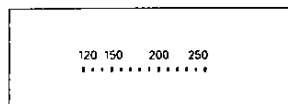
（例）午後10時35分に合せるとき

操作の手順	表示部
まず、電源プラグをコンセントへ差し込む	0
1　時刻合せキーを押す	午前 0 時 00 分 「時」・「分」が点滅します。
2　タイマーキーの ⑩分 を押して"時"を合す ●押す回数で0～11を表示します。	午後 10 時 00 分 午前・午後を確かめましょう
3　タイマーキーの ①分 を押して"分の10の位"を合す ●押す回数で0～5を表示します。	午後 10 時 30 分
4　タイマーキーの ⑩秒 を押して"分の1の位"を合す ●押す回数で0～9を表示します。	午後 10 時 35 分
5　時刻合せキーを押す	午後 10 時 35 分 「時」・「分」が点灯のままとなります。

これで現在時刻合せの完了です。⑤の操作をした時点で0秒からスタートします。

どの手順でも約10秒間操作しなければ表示されている時刻が設定されます。
例えば②の手順でおいておくと午後10時00分に設定されます。

高速オーブン・コンビの使いかた
（予熱なし・発酵のとき）

1 高速オーブンキーまたはコンビキーを押す

●押した調理キーのランプが点灯し、サーモキーのランプが点滅します。

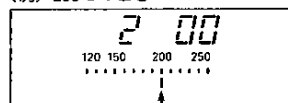
120 150 200 250

温度目盛が点灯します。

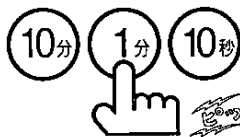
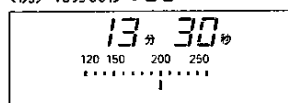
2 サーモキーを押し温度を合す

下がる ▽　上がる △

●タイマーキーのランプが点滅します。
※コンビ調理のときは「発酵」の設定はできません。

（例）200℃のとき

2 00
120 150 200 250

温度バーで設定温度を表示します。
●1秒間は設定した温度を数字でも表示します。
●発酵のときは発酵ランプが点灯します。

3 タイマーキーを押し調理時間を合す

●キーに表示された時間を押した数だけ加算して表示します。
●スタートキーのランプが点滅します。

（例）13分30秒のとき

13分 30秒
120 150 200 250

4 食品を庫内に入れる

●確実にドアーを閉じてください。

13分 30秒
120 150 200 250

5 スタートキーを押す

13分 29秒
120 150 200 250
燃焼

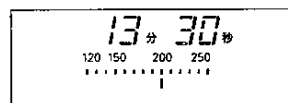
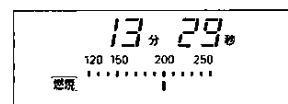
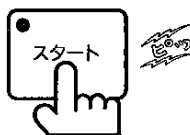
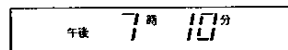
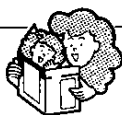
●庫内温度を温度バーで表示します。
●ガスが燃焼をはじめると燃焼ランプが点灯します。

〈調理終了〉

●表示部は「0」を表示します。

0

6 食品を取り出す

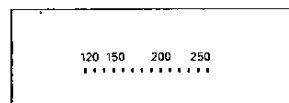
午後 7時 10分

●現在時刻を表示します。

（イースト発酵の注意）

●庫内が熱いと、イースト菌がダメになるなど“失敗の原因”となります。
庫内が十分冷えてから使用してください。

高速オーブン・コンビの使いかた
（予熱ありのとき）

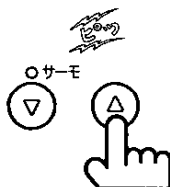
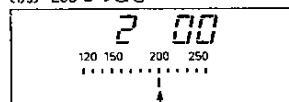
1 高速オーブン キーまたは コンビ キーを押す

●押した調理キーのランプが点灯し、サーモキーのランプが点滅します。

120 150 200 250

温度目盛が点灯します。

2 サーモキーを押し温度を合す

下がる　上がる

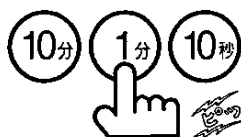
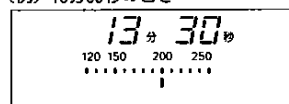
●タイマーキーのランプが点滅します。
※「予熱あり」の調理モードでは「発酵」の設定はできません。

（例）200℃のとき

温度バーで設定温度を表示します。
● 1秒間は設定した温度を数字でも表示します。

3 タイマーキーを押し調理時間を合す

●キーに表示された時間を押した数だけ加算して表示します。
● スタート キーのランプが点滅します。

（例）13分30秒のとき

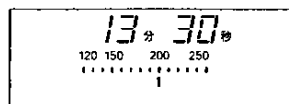
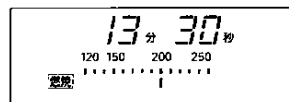
13分 30秒
120 150 200 250

10分 1回
1分 3回
10秒 3回
押すと13分30秒となります。

4 予熱 キーを押す

● 予熱 キーのランプが点灯します。
●再び 予熱 キーを押すと解除となります。
※ 予熱 キーのランプの点灯を確認してください。

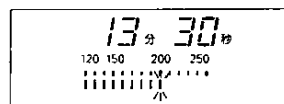
13分 30秒
120 150 200 250

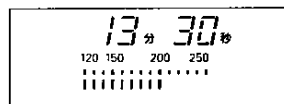
5 スタート キーを押す

13分 30秒
120 150 200 250
燃焼

●庫内温度を温度バーで表示します。
●ガスが燃焼をはじめると 燃焼 ランプが点灯します。

〈予熱完了〉

- ピッピッピッ……とブザーが5回鳴ります。
- ドアーを開けると[予熱]キーのランプが消えます。

13分 30秒
120 150 200 250

⑥ 食品を庫内に入れる

- 確実にドアーを閉じてください。
- [スタート]キーのランプが点滅します。

13分 30秒
120 150 200 250

7 [スタート]キーを押す

13分 29秒
120 150 200 250
燃焼

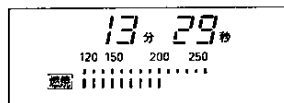
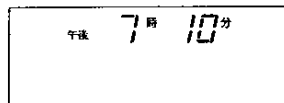
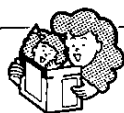
- 庫内温度を温度バーで表示します。
- ガスが燃焼をはじめると[燃焼]ランプが点灯します。

〈調理終了〉

- 表示部は「0」を表示します。

0

8 食品を取り出す

午後 7時 10分

- 現在時刻を表示します。

予熱時間のめやす

- 庫内の温度が上昇するのに要する時間は、ほぼ右表のとおりです。

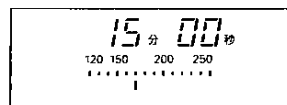
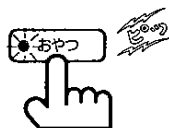
目盛り	庫内温度	時間
150	約150℃	2～3分
200	約200℃	3～4分
250	約250℃	4～6分

おやつの使いかた

● 食品を庫内に入れる

1 おやつ キーを押す

15分 00秒
120 150 200 250

- おやつ キーのランプが点灯し、温度170℃調理時間15分が表示されます。
- 温度は170℃で固定ですが、調理時間は変更できます。
  変更するときはタイマーキーを押してください。
  キーに表示された時間を押した数だけ加算して表示します。
- スタート キーのランプが点滅します。

2 スタート キーを押す

14分 59秒
120 150 200 250
燃焼

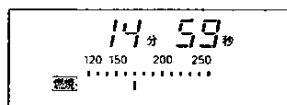
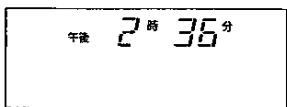
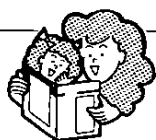
- 庫内温度を温度バーで表示します。
- ガスが燃焼をはじめると 燃焼 ランプが点灯します。

〈調理終了〉

- 表示部は「0」を表示します。

0

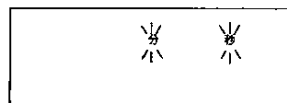
3 食品を取り出す

午後 2時 35分

- 現在時刻を表示します。

- 「おやつ」では温度の変更はできません。
  温度を変更したいときは「高速オーブン」で調理をおこなってください。
- 「おやつ」では必ずオーブン用の耐熱容器を使用してください。

電子レンジの使いかた
(電子レンジ強・弱)

●食品を庫内に入れる

1 電子レンジキーの[強]キー または[弱]キーを押す

- ●押したキーのランプが点灯します。
- ●タイマーキーのランプが点滅します。

●「分」・「秒」が点滅します。

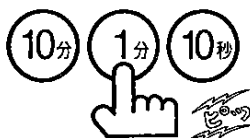
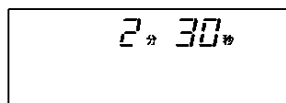
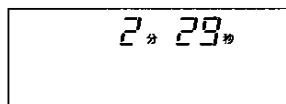
2 タイマーキーを押し 調理時間を合す

- ●キーに表示された時間を押した数だけ加算して表示します。
- ●[スタート]キーのランプが点滅します。

(例) 2分30秒のとき

2分 30秒

3 [スタート]キーを押す

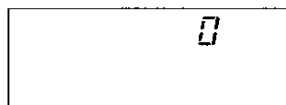
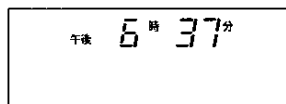
2分 29秒

●残り時間を表示します。

〈調理終了〉

●表示部は「0」を表示します。

0

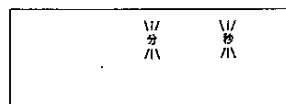
4 食品を取り出す

午後 6時 37分

●現在時刻を表示します。

解凍の使いかた
（時間セットでの解凍）

● 食品を庫内に入れる

① 解凍 キーを押す

● 解凍 キーのランプが点灯します。
● タイマーキーのランプが点滅します。

●「分」・「秒」が点滅します。

② タイマーキーを押し調理時間を合す

● キーに表示された時間を押した数だけ加算して表示します。
● スタート キーのランプが点滅します。

（例）４分30秒のとき

4分 30秒

③ スタート キーを押す

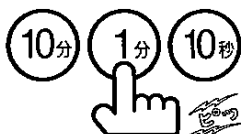
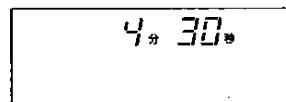
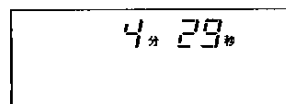
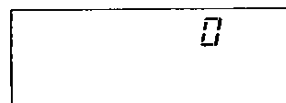
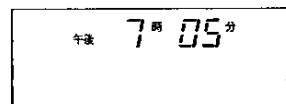
4分 29秒

〈調理終了〉

● 表示部は「0」を表示します。

0

④ 食品を取り出す

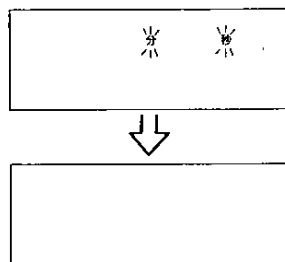
午後 7時 05分

● 現在時刻を表示します。

● さしみで食べる魚の切身やいかなどは、ラップをしないで皿にのせてそのまま解凍しましょう。
とくに中心部がまだ少し凍っている半解凍で加熱を止めるようにしましょう。
● ブロック状に凍らせたえびや貝柱などは、いっきに解凍せず、途中でほぐして水を除きます。
● 重なった部分が、ほぐせる程度（肉自身にシャーベット状の氷がある程度）で止めるとうまく仕上がります。
加熱しすぎますと端の部分がにえます。

解凍の使いかた
（グラムセットでの解凍）

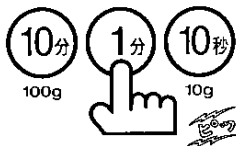
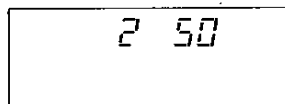
● 食品を庫内に入れる

1 解凍 キーを2回押す

● 1回目はタイマー解凍で、2回目でグラム解凍になります。
● 解凍 キーのランプが点灯し、グラムランプが点滅します。

2 タイマーキーを押し食品の重さに合す

● キーの下に表示されたグラム数を押した数だけ加算して表示します。
● スタート キーのランプが点滅します。

（例）250g のとき

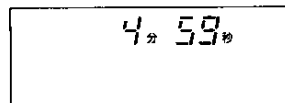
2 50

3 スタート キーを押す

● 表示部のグラム表示がタイマー表示に変わり、解凍の残り時間を表示します。

4分 59秒

〈調理終了〉

● 表示部は「0」を表示します。

0

4 食品を取り出す

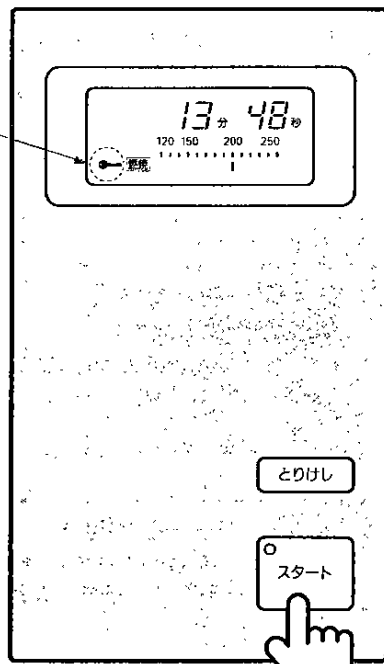
● 現在時刻を表示します。

● グラム解凍でスタートしたときに表示される時間をタイマー解凍の時間設定の目安にはしないでください。（グラム解凍とタイマー解凍は解凍スピードが異なります。）
● グラムセットでの解凍はスタートキーを押すとグラム表示から残り時間表示に切り替わります。
● 調理物の種類や形状により、うまく仕上がらないことがあります。
クッキングブックを見て上手にお使いください。

操作ロックのしかた

操作ロックは、あやまって調理中や予熱中に、とりけしキーを押して器具が停止してしまうことを防ぐためのものです。小さなお子さんなどのいたずら防止に便利です。

—操作ロックのかけかた—

- スタートキーを押して調理または予熱をはじめたあと、スタートキーを約1.5秒間押し続けます。
- 表示部に ●━ マークが点灯して、操作ロックしたことを知らせます。
- ●━ マークが表示されている間は、操作部のすべてのキーを受けつけません。
- 調理が終了すれば、自動的に ●━ マークの表示が消え、操作ロックは解除されます。

—操作ロックの解除のしかた—

- 操作ロックのかけかたと同じように、スタートキーを約1.5秒間押し続けてください。
  表示していた ●━ マークが消え、操作ロックを解除します。

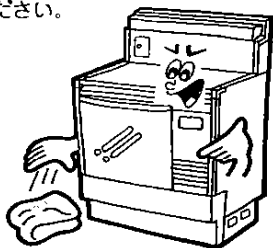
※スタートキーを押し続けると、ロックとロック解除とをくり返します。

約1.5秒間押す

使用上の注意

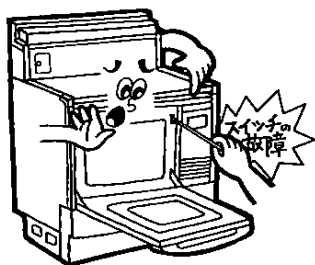
一般的な注意

●クッキングブックに記載の調理以外には使用しない

衣類やふきんなどの乾燥には使わないでください。

●市販の調理用具は

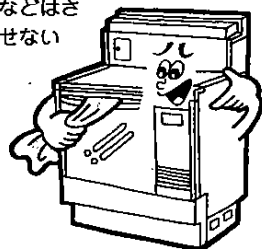
調理用具は、この器具の付属品と指定のもの以外は使わないでください。

●スイッチ穴はさわらない

スイッチ穴に細い棒やドライバーなど入れてさわらないでください。
ヒューズが飛び使えなくなることがあります。

●開いたドアーに力を加えない

ドアーにぶらさがったり、上にのったりしないでください。
ドアーが変形するなど故障します。

●ドアーにものをはさんだまま作動させない

ふきんや食品くずなどはさまったまま作動させないでください。

●停電時には

短時間(5秒以内)の停電のとき

- 停電が回復したら、引き続き残りの調理をおこないます。
- 時計は停電のあいだストップしています。
  停電が回復すれば、停電していた時間分だけ遅れて作動します。

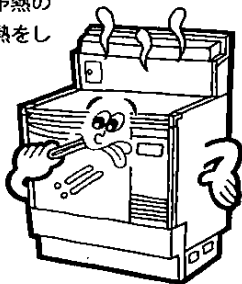
長時間(5秒以上)の停電のとき

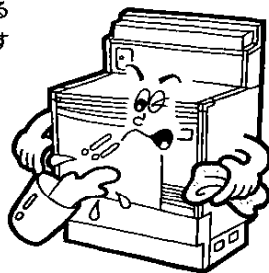
- 全ての動作を停止します。
  時計も停止して0表示になります。

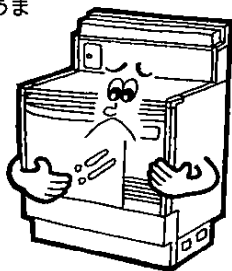
使用上の注意

高速オーブン調理のときの注意

● 料理の種類により予熱が必要です

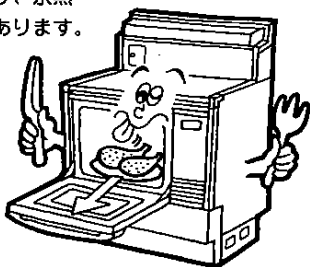
クッキングブックに予熱の表示があるものは予熱をしてください。

● 使用中・使用直後は水に注意

使用中や使用直後は、ドアーガラスに水がかかると割れることがありますので注意してください。

● 調理中のドアーの開閉はひかえめに

調理中に何度もドアーを開閉すると庫内の温度が急激に下がり料理がうまくできません。

● 調理後のクッキング皿などに注意して

調理後の庫内や容器は高温になっています。
皿や網を引き出すときは、必ずホルダーをお使いください。また、ふきんをお使いのときは必ず乾いたものをお使いください。

● 調理後はすぐに取り出す

でき上がった食品を長く庫内に入れておくと風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。

● 陶磁器やクッキング皿は急冷しない

陶磁器やクッキング皿を調理直後に水につけると割れたり、ひずんだりすることがあります。
十分温度が下がってからにしてください。

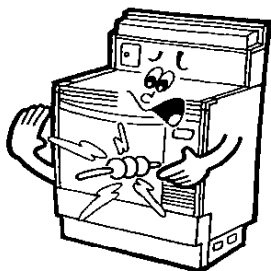
使用上の注意

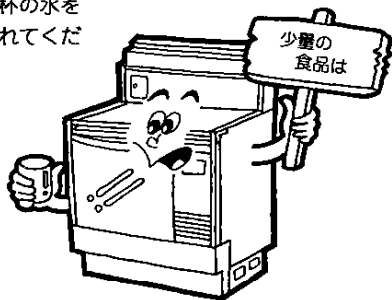
電子レンジ調理のときの注意

●金串は使わないで

庫内壁面やドアー・ターンテーブルにふれて火花が飛び故障の原因になります。

●殻つきの食品は割れめを入れて

木の実など固い殻や皮に包まれているものは、殻を取るか割れめを入れてください。そのまま加熱すると、破裂することがあります。

●少量の食品は気をつけて

少量の食品や干し物などの乾燥したものを加熱しすぎますと、こげたり燃えたりします。このようなときは、コップ1杯の水を庫内に入れてください。

●食品を入れずに作動させないで

食品を入れずに作動させますと、電波を吸収するものがないため温度が異常に上昇して故障の原因になります。

●密封された食品やレトルト食品は移しかえて

●ビン詰めなど密封された食品は、そのまま加熱すると破裂することがありますので、せんやふたをとるか、容器を移しかえてください。

●また、レトルト食品（アルミで包装されている食品）の袋は、電波を反射するので加熱できません。
容器に移しかえてから加熱してください。
紙箱の内側にアルミが貼りつけてあるものも同様です。

●ゆで卵は作れません

絶対に作らないでください。
急激に加熱されるため破裂して飛び散ります。

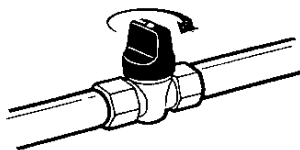
点検・手入れ 安全にお使いいただくため点検・手入れをしてください。

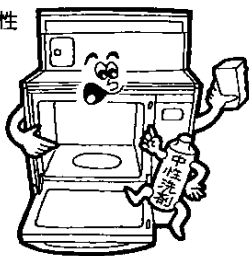
点　検

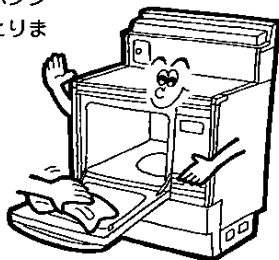
- ●器具のまわりに燃えやすいものがありませんか。
- ●排気口にものがのっていませんか。
- ●電源コードが傷んでいませんか。
- ●異常音がしませんか。

手入れ

庫内が、まだなまあたたかいうちにお手入れすれば、汚れが落ちやすいです。
やけどには十分注意してください。

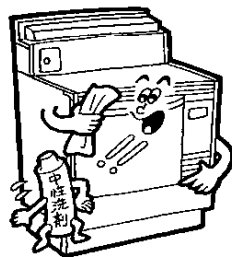
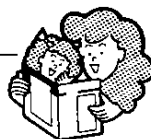
●ガス元せんを閉じてから

●庫内はそのつどふきとる

- ●ぬれぶきんでふきとります。
- ●汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたスポンジタワシなどでふきとります。

●ドアーの内側はそのつどふきとる

- ●ぬれぶきんでふきとります。
- ●汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたスポンジタワシなどでふきとります。

●クッキング皿や網などの付属品はそのつど洗う

- ●クッキング皿・網などの付属品は、中性洗剤を溶かした水につけ、スポンジタワシなどやわらかいもので洗います。
- ●洗ったあとは、水洗いをし乾いた布で十分水気をふきとってください。

●本体の汚れはときどきふきとる

- ●ぬれぶきんでふきとります。
- ●汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたふきんで、汚れを落とし、ぬれぶきんで洗剤分をふきとります。

注意

- ●みがき粉や金属タワシは器具を傷つけますので使わないでください。
- ●中性洗剤以外は使わないでください。

こんなときは故障ではありません

現　　象	理由と処置
はじめて高速オーブンを使ったら煙がでた	調理庫内は、加工のため油が塗ってあります。最初は、その油が焼けて煙がでることがあります。初めて高速オーブンをお使いになるときは、庫内の油を焼き切るため、高速オーブン加熱で温度を 250 ℃にして10分間カラ焼きをしてください。
高速オーブン使用中に停電し燃焼が止まった	器具内部の安全装置がはたらき、ガスが自動的に止まる機構になっています。 ガス漏れの心配はありません。 停電が回復すれば、停電の長さによって24ページのような動作をします。
使用中に「カチッ」と音がする	調理温度を調節するための電磁弁(電気で開閉するガス弁)などの作動音です。
点火時や消火後に「チリ、チリ」と音がする	メインバーナーなどが熱により、膨張・収縮して起こる音です。

故障・異常の見分けかたと処置方法

故障かな？　異常かな？　と思われたら、ただちに使用を中止し、一度つぎのことをお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと	表示部に表示がでない	スタートしない	点火しない	ターンテーブルが回らない	ターンテーブルに回転ムラがある	電子レンジで食品が加熱されない	庫内で火花が飛ぶ	処置方法	参照ページ
電源プラグが抜けている	○	○						電源プラグをコンセントへ差し込む	—
停電している	○	○						回復をまつ	24
ガス元せんの開け忘れ			○					ガス元せんを開ける	—
調理時間などがセットされていない		○						調理時間などをセットする	16~22
ターンテーブルが正しくセットされていない				○	○			ターンテーブルを正しくセットする	—
金属容器やアルミホイルで食品が包まれている						○		金属容器やアルミホイルを取り除く	7~8
庫内壁面に金属がふれたり食品カスや油が庫内にたまっている。							○	庫内壁面に金属がふれないようにする。また食品カスや油などの異物を取り除く	—

エラー表示と処置のしかた

表示管の表示内容	エラーの内容	処置のしかた
31が点滅している	庫内の温度を調節する部品に異常がある	使用を中止して、お買い上げ店に修理を依頼する。
61が点滅している	庫内に熱風を送りこむファンモーターに異常がある	使用を中止して、お買い上げ店に修理を依頼する。

アフターサービスと保管

アフターサービスのお申込み

サービスのお申込み

- 28ページの「こんなときは故障ではありません」の項と、「故障・異常の見分けかたと処置方法」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。
  (1)品名……コンビネーションレンジ
  (2)品番……下部とびらの内側に貼付してあります。
  (3)現象……(できるだけ詳しく)
  (4)道順……(できるだけ詳しく)

(N)21-856(U)
大阪ガス株式会社 06

転居される場合

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要です。転居先のガスの種類を確認のうえ、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証と補修について

この器具には保証書がついています。

- 保証期間中は…………保証書に記載のように器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をご覧ください。
  保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 保証期間経過後は……お買い上げの店もしくはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
  補修用性能部品を調達したうえ修理によって機能が維持できるときは、お客様のご要望により有料修理いたします。

補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後９年間です。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

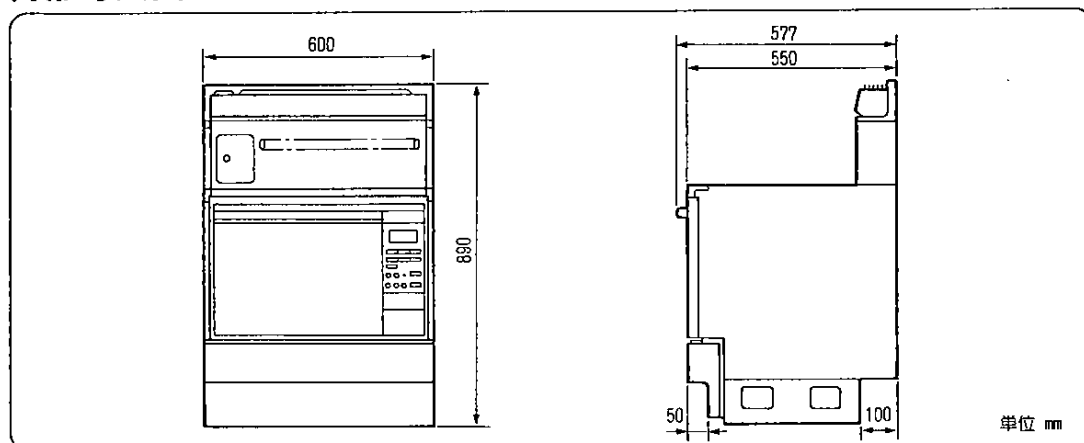
保管(長期間使用しない場合)

- 庫内や付属品の汚れをきれいに落とし十分乾燥させてください。
- ガス元せんを閉め、電源プラグをコンセントから抜いておいてください。

仕様と外形寸法図

仕　様

項目			
品名		コンビネーションレンジ	
品番		21-856	
消費ガス量		13Aガス	LPガス
		4,500kcal/h	0.37kg/h
		0.43m³/h	
消費電力(W)	同時(コンビ)使用	420	
	高速オーブン	75	
	電子レンジ	1,070	
高周波出力(W)		電子レンジ単独(強)500 (弱)200相当・同時使用200相当・解凍330/200/90自動切替	
高速オーブン加熱速度		200℃　3〜4分	
高速オーブン温度調節範囲		イースト発酵、120℃〜250℃	
外形寸法(mm)		幅600×奥行550×高さ890	
庫内有効寸法(mm)		幅356×奥行362×高さ237	
クッキング皿有効寸法(mm)		(クッキング皿)340×310、(ターンテーブル)φ332	
重量(kg)		本体のみ43　付属品6	
接続	ガス	R½金属可とう管またはR½(15A)鉄管	
	電気	AC100V　50Hz/60Hz共用	
電源コードの長さ(m)		2.0	
アース線の長さ(m)		5	
付属品		・クッキング皿(角皿)2枚　・角網 2枚 〔設置時使用するもの〕 ・ターンテーブル(丸皿)1枚　・丸網 1枚 ・ホルダー 1個　・クッキングブック1冊　・アース棒 1本	

外形寸法図

大阪ガスのお問い合わせ先

大阪支社	大阪市西区千代崎3-2-95	電話 大阪	06 (586)	3200	〒550
南部支社	堺市住吉橋町2-2-19	電話 堺	0722(38)	1131	〒590
北部支社	高槻市藤の里町39-6	電話 高槻	0726(71)	0361	〒569
東部支社	東大阪市稲葉2-3-17	電話 河内	0729(62)	1131	〒578
兵庫支社	神戸市中央区東川崎町1-8-2	電話 神戸	078(360)	3100	〒650
京都支社	京都市下京区中堂寺粟田町1番地	電話 京都	075(311)	7381	〒600
奈良支社	奈良市学園北2-4-1	電話 奈良	0742(44)	1111	〒631
和歌山支社	和歌山市本町1-5	電話 和歌山	0734(31)	2481	〒640
兵庫西支社	姫路市神屋町4-8	電話 姫路	0792(85)	2221	〒670
豊岡支社	豊岡市三坂町6-57	電話 豊岡	0796(23)	2221	〒668
滋賀支社	草津市追分町字荒堀680-1	電話 草津	0775(62)	5311	〒525
滋賀東支社	彦根市大東町12-11	電話 彦根	0749(22)	3131	〒522
(長浜営業所)	長浜市南呉服町3-4	電話 長浜	0749(62)	7171	〒526
本社・ガスビルサービスセンター	大阪市中央区平野町4-1-2	電話 大阪	06 (202)	2221	〒541

大阪ガス株式会社

P103-10400(9208-00)